

Professional Series

INSTRUCTION MANUAL



DEEP FRYER

**MODEL:
PS75911**

-Please read carefully and keep the instruction well-

This product is only for HOUSEHOLD use

Thank you for choosing this deep fryer.

Please read these instructions carefully to get the best results from your appliance.

- Before connecting the appliance, please check if the voltage indicated on the bottom of the appliance is in accordance with the main voltage in your home.
- Please locate the appliance and plug accessible to the power socket.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Keep the appliance away from children.
- The socket used should be in accordance with the plug of the appliance.
- Make sure that the temperature controller is on the position of "off" before plugging. After plugging into the power socket, the indicator "POWER" comes on, showing the appliance is powered. When only the indicator "POWER" comes on, the appliance is not heated, when temperature controller adjust 0-190°C (32 °F-374 °F), "heating indication lamp" work . If the using temperature exceeds rated temperature after use, the indicator "POWER" still works and at this time, the appliance maybe very hot.
- Do not heat without food inside.
- Do not open the lid when frying.
- The surface is hot when frying. Never touch the fryer before it's cooled to avoid scald.
- Before first use, please check carefully if all the parts of the appliance are in good condition. If not, please contact the supplier or manufacturer. Never use this appliance if it is not in good condition.
- If the cable is damaged, it should be replaced by a qualified repairman in order to avoid any hazard.
- Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your local authority or retailer for recycling advice.

Using your fryer

Introducing the oil or fat

- Open the top lid.
- Lift the basket using the handle.
- Place approximately 3.0 liters of oil or 2.5 kg of hard fat into the fryer body (the level must always be between the two marks on the oil container wall).
- If you use blocks of fat, cut them into pieces before placing them in the body.
- Set switch of the temperature controller to 140 °F/284 °F (the red Indicator light comes on). To melt the fat needs roughly 8 minutes.
- Never attempt to melt fat in the basket.

Cooking

- Plug in the fryer; the indicator "POWER" comes on.
- Set the temperature controller to the desired temperature depending on what you are going to cook, the indicator "HEAT" comes on.
- When the indicator "HEAT" goes out (after approx. 5-7 minutes) the fryer has reached the corresponding temperature. Open the top lid.
- Attach the handle into basket.
- Put the food in the basket.
- Lower the basket into the oil slowly; watching the oil level and foam in order to keep them from reaching the fringe of the oil container confirming the oil level is appropriate. Close the lid.
- When the food is cooked, turn anticlockwise the temperature controller to the position "OFF"; the indicator "HEAT" goes out. Unplug the fryer or shut the power socket; the indicator "POWER" goes out. Open the lid. raise the basket and drain the oil.
- When cooking, the temperature controller will heat or stop heating according to the set temperature; the "HEAT" indicator light will flicker.

Cleaning

- Unplug the appliance when cleaning.
- Clean the outside of the fryer and the lid with a damp cloth.
- Never use abrasive pads or alcohol.
- Detach the handle from the basket.
- Wash the basket with hot water or washing-up liquid. Rinse and dry carefully.
- The instructions for appliances normally cleaned after use, and not intended to be immersed in water for cleaning. shall state that the appliance must not be immersed.

Practical advice

1. Oils and fats

- Always use oil and fats which can withstand high temperature.
- Do not mix different types of oil or fat.
- Change the oil or fat when it becomes brown after cooking.

2. Preparing the food

- Whatever the recipe used, the food must be perfectly dry: this will avoid overflowing and make the oil or fat last longer.
- When preparing potato-based food (chips, crisps, etc.), cut them up and then wash them in cold water to remove the starch. Dry them carefully. This will stop them sticking together.

3. Cooking

- Do not overfill the basket. This will cause the oil temperature dropping and make the food greasy.
- Do not keep the oil at high temperature for long periods. This will make it lose its properties.
- Set the temperature controller to the lowest temperature while waiting between two batches.
- Do not leave the cooked food in the basket in the draining position too long. The vapors could cause the food to lose its crispness and go soft.
- Frozen food can be cooked in the basket without being defrosted.

4. After cooking

- Oil or fat can be left in the fryer with its basket and lid on. It will not lose its properties.
- Change the fat or oil regularly, after approximately 20 batches.

5 . Repairing

If there is any breakdown or damage, the appliance must be repaired by specialized people. Non-specialized people are not permitted to dismantle or repair the appliance.

Parts

- 1 – Basket
- 2 – Basket handle
- 3 – Power light
- 4 – Thermostat knob
- 5 – Lid
- 6 – Oil pot
- 7 – Housing
- 8 – Non-slip feet

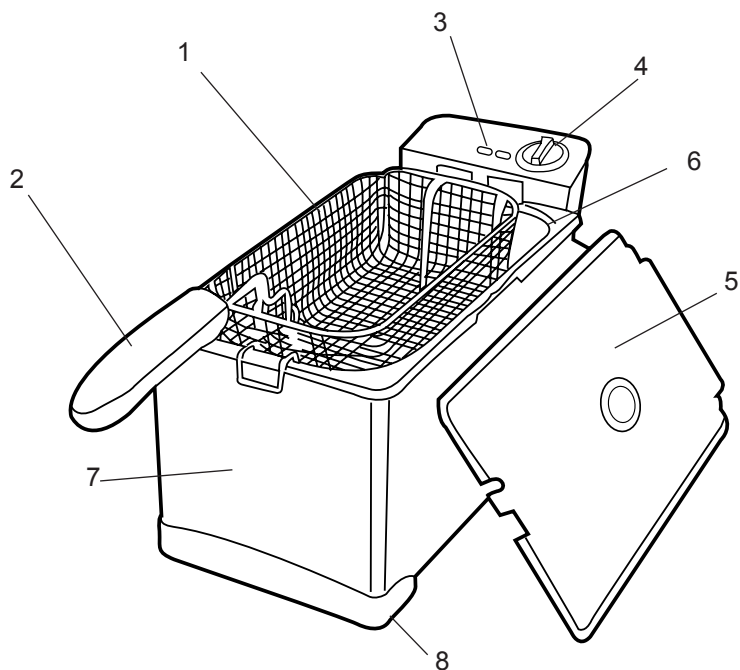


Illustration may vary from actual product
depending on model of deep fryer

POLARIZED PLUG

1) A short power-supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord.

2) An extension cord may be used with care; however, be sure the marked electrical rating is at least as great as the electrical rating of this appliance. The extension cord should be positioned such that it does not drape over the counter or table top where it can be pulled on by children or tripped over. The electrical rating of this appliance is listed on the bottom panel of the unit.

3) This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

Additional warnings

1. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

3. If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

4. The instructions shall state that appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

5. In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Professional Series

MANUAL DEL USUARIO



OLLA FREIDORA

**MODELO:
PS75911**

- **Lea las instrucciones detenidamente y guárdelas en un lugar seguro-**

ESTE PRODUCTO ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

Gracias por haber escogido esta olla freidora.

Por favor lea estas instrucciones detenidamente para obtener los mejores resultados de su electrodoméstico.

- Antes de conectar el electrodoméstico, verifique que el voltaje que viene indicado en la parte inferior del electrodoméstico concuerde con el voltaje principal de su hogar.
- Encuentre una ubicación para su electrodoméstico que cuente con un tomacorriente accesible.

PRECAUCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Mantenga el electrodoméstico fuera del alcance de los niños.
- El tomacorriente que se utilice debe concordar con el enchufe del electrodoméstico.
- Asegúrese de que el control de temperatura se encuentre en la posición "OFF" antes de proceder a enchufar. Después de conectar el electrodoméstico al tomacorriente, la luz indicadora "POWER" se iluminará, señalando que electrodoméstico cuenta con energía. Sólo con la luz indicadora "POWER" iluminada, el electrodoméstico no se encuentra aún caliente. Para esto es necesario regular el control de temperatura de 0 a 190°C (32°F - 374°F). Una vez que se regule el control de temperatura, la luz indicadora de calentamiento comenzará a funcionar. Si la temperatura utilizada excede la temperatura de resistencia después de cada uso, la luz indicadora "POWER" permanecerá iluminada y el electrodoméstico podría aún estar caliente.
- No caliente la freidora con alimentos en su interior.
- No abra la tapa durante el proceso de fritura.
- La superficie se encuentra caliente durante el proceso de fritura. Nunca toque la freidora hasta que no se haya enfriado para evitar quemaduras.
- Antes del primer uso, verifique detenidamente que todas las piezas del electrodoméstico se encuentren en buenas condiciones. Si no fuera así, póngase en contacto con el proveedor o fabricante. No utilice este electrodoméstico si no se encuentra en buenas condiciones.
- Si el cable se encontrara dañado, éste debe ser reemplazado por parte de un técnico calificado con el fin de evitar eventualidades.
- Los productos eléctricos inservibles no deben desecharse junto con los desperdicios caseros.

Recicle estos productos en tanto existan lugares especializados para este fin. Verifique con las autoridades de su localidad o con su distribuidor sobre recomendaciones para el reciclaje.

Cómo utilizar la freidora

Cómo colocar el aceite o manteca

- Abra la tapa superior.
- Levante la canastilla utilizando el mango.
- Coloque aproximadamente 3.0 litros de aceite o 2.5 kilos de manteca sólida dentro de la freidora (el nivel siempre debe encontrarse entre las dos marcas indicadas en la pared del recipiente para aceite)
- Si se utiliza cubos de manteca, córtelos en trozos antes de colocarlos en el recipiente de la freidora.
- Coloque el control temperatura en 140°C / 284°F (la luz indicadora de color rojo se iluminará). Para que la manteca se derrita, se necesita aproximadamente 8 minutos.
- Nunca intente derretir la manteca en la canastilla.

Cocción

- Enchufe la freidora. La luz indicadora "POWER" se iluminará.
- Coloque el control de temperatura al nivel deseado de temperatura dependiendo de lo que se desea cocer. La luz indicadora "HEAT" (calentamiento) se iluminará.
- Cuando la luz indicadora "HEAT" se apague (después de aproximadamente 5 a 7 minutos), la freidora ha alcanzado la temperatura correspondiente. Abra la tapa superior.
- Coloque el mango en la canastilla.
- Coloque los alimentos en la canastilla.
- Coloque la canastilla lentamente en el aceite prestando atención al nivel de aceite y a la espuma que se forme con el fin de evitar que alcancen el borde del recipiente y confirmando que el nivel de aceite sea el adecuado. Cierre la tapa.
- Una vez cocidos los alimentos, gire el control de temperatura en el sentido contrario a las agujas de reloj hasta alcanzar la posición "OFF". La luz indicadora "HEAT" se apagará. Desenchufe la freidora o desconecte el tomacorriente. La luz indicadora "POWER" se apagará. Abra la tapa. Levante la canastilla y drene el aceite.
- Durante la cocción, el control de temperatura se calentará o dejará de calentarse de acuerdo a la temperatura regulada. La luz indicadora "HEAT" se encenderá y se apagará.

Limpieza

- Desenchufe el electrodoméstico al momento de efectuar la limpieza.
- Limpie el exterior de la freidora y la tapa utilizando un paño húmedo.
- Nunca utilice esponjas abrasivas ni alcohol.
- Retire el mango de la canastilla.
- Lave la canastilla con agua caliente o líquido lavavajillas. Enjuague y seque con cuidado.
- No sumerja el electrodoméstico en agua ni en ningún otro tipo de líquido.

Consejos prácticos

1. Aceites y mantecas

- Siempre utilice aceites y mantecas que puedan resistir altas temperaturas.
- No combine diferentes tipos de aceites o mantecas.
- Cambie el aceite o manteca cuando se haya tornado de color oscuro después de la cocción.

2. Preparación de los alimentos

- Sea cual fuere la receta que se utilice, los alimentos deben encontrarse totalmente secos. Esto evitará el rebalse del aceite y hará que el aceite o manteca duren por más tiempo.
- Cuando se prepare alimentos en base a papas (papas fritas, etc.) córtelas y luego lávelas con agua fría para retirar el almidón. Séquelas totalmente. Esto evitará que se peguen unas a otras.

3. Cocción

- No llene la canastilla demasiado. Esto puede causar que la temperatura del aceite descienda y que los alimentos queden con consistencia grasosa.
- No mantenga el aceite a temperaturas altas durante periodos prolongados. Esto puede causar que pierda sus propiedades.
- Mantenga el control de temperatura en el nivel más bajo durante el periodo de espera entre dos porciones de fritura.
- No dejen los alimentos cocidos en la canastilla en la posición de drenaje durante mucho tiempo. Los vapores pueden causar que los alimentos pierdan su consistencia crocante y que queden muy blandos.
- Los alimentos congelados pueden cocerse en la canastilla si necesitan de congelarse.

4. Después de la cocción

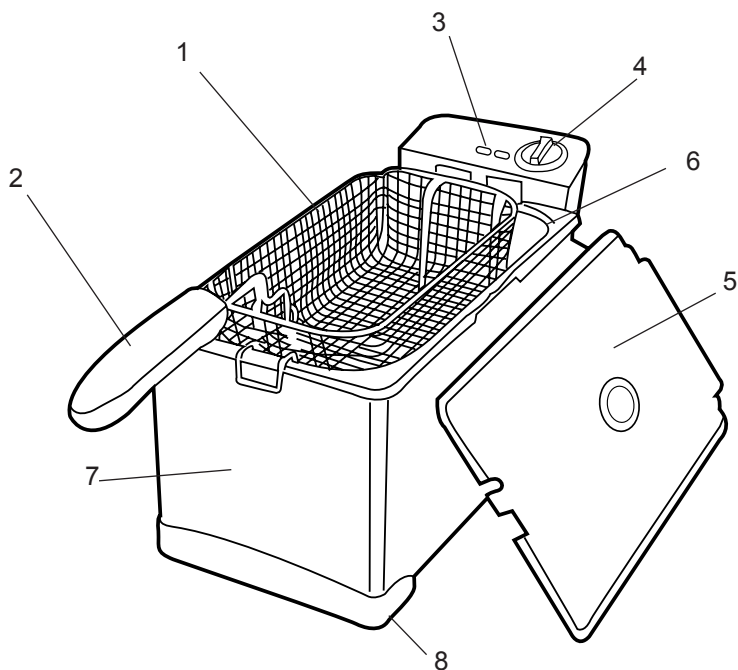
- Se puede dejar el aceite o manteca dentro de la freidora junto con la canastilla y la tapa. No perderá sus propiedades.
- Cambie la manteca o el aceite con regularidad, después de aproximadamente 20 usos o procesos de fritura.

5. Mantenimiento

- Si existiera algún desperfecto o daño, el electrodoméstico debe ser reparado por parte del personal especializado. Aquellas personas que no cuenten con la debida especialización no deben desarmar o reparar el electrodoméstico.

Partes

- 1 - Canasta
- 2 - Agarradera de la canasta
- 3 - Luz indicadora de encendido
- 4 - Control de temperatura
- 5 - Tapa
- 6 - Recipiente de la olla
- 7 - Cuerpo de la olla freidora
- 8 - Soportes antideslizantes



La ilustración puede variar dependiendo del modelo de olla freidora

INSTRUCCIONES SOBRE EL CABLE POLARIZADO

- 1) Este artefacto está equipado con un cable para alimentación eléctrica corto para reducir los riesgos provocados por tropiezos o enredos con cables largos.
- 2) Se pueden utilizar extensiones con precaución. Sin embargo, deberá verificar que la corriente nominal marcada en el cable alargador sea por lo menos tan alta como la corriente nominal de este aparato. El cable alargador deberá ubicarse de forma tal que no quede colgando de la mesada o mesa donde pueda ser enganchado por los niños o causar tropiezos. Las especificaciones eléctricas de este aparato están indicadas en el panel posterior de la unidad.
- 3) Esta unidad cuenta con un enchufe polarizado (con una pata plana más ancha que la otra). Como dispositivo de seguridad, este enchufe puede colocarse en un tomacorriente polarizado de una única forma. Si no calza completamente en el tomacorriente, deberá darlo vuelta. Si de todas maneras no logra enchufarlo, llame a un electricista calificado. No intente burlar el dispositivo de seguridad.

Advertencias adicionales

1. Este electrodoméstico no ha sido diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que se les preste la supervisión o instrucciones respectivas con respecto al uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.
2. Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el electrodoméstico.
3. Si el cordón eléctrico suministrado se dañara, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona calificada autorizada, con el fin de evitar cualquier peligro.
4. Este electrodoméstico no ha sido diseñado para ser operado por algún medio externo de control de tiempo o un control remoto separado.
5. Para evitar cualquier peligro debido a una interrupción subita de la electricidad, este aparato no debe ser regulado por un dispositivo externo, como un temporizador, ni conectado a un circuito que sea prendido y apagado regularmente por la central eléctrica.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES